



Código de verificación : PYe6801c788c4ed3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://www-2.madrid.es/verificacionCover/COVE.jsp?codigo.verificacion=PYe6801c788c4ed3>

Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

TIPO DE CONTRATO Servicios
TRAMITACIÓN Anticipada Ordinaria
PROCEDIMIENTO Abierto

1. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente contrato, consiste en la prestación de comidas elaboradas y transportadas por un sistema de Catering, en los CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES "CASA DEL RELOJ" y "LUCA DE TENA", proporcionando el soporte profesional, técnico y material necesario.

La prestación del servicio de comedor con productos de comercio justo comprende la expedición al público de comidas (almuerzo) que será distribuida a los Centros Municipales de Mayores mediante catering, y conservada a la temperatura adecuada hasta el momento de su consumición dentro de la instalación Municipal.

2. DESTINATARIOS DE LA PRESTACIÓN:

La prestación de comedor está destinada a todas las personas socias de los Centros Municipales de Mayores que dispongan de la tarjeta Madridmayor.

3. LUGAR:

La prestación del servicio se realizara en los CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES, pertenecientes al Distrito de Arganzuela:

Denominación del centro	Dirección
CENTRO DE MAYORES "CASA DEL RELOJ"	Paseo de la Chopera, nº 10
CENTRO DE MAYORES "LUCA DE TENA"	Calle Canarias, nº 19

4. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO:

La duración del contrato será del 1 de enero de 2017 al 31 de diciembre de 2018, con posibilidad de prórroga, por el mismo periodo de duración del contrato inicial, a tenor de lo previsto en el artº 303 del TRLCSP, siempre que la duración no exceda del plazo fijado originariamente, pudiendo alcanzar este contrato un plazo de ejecución total de 48 meses, incluida la prórroga.

Prórroga: SI procede.

El contrato podrá prorrogarse por un plazo máximo igual al del contrato original.

Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018

Fecha:	13/10/2016	Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.
---------------	-------------------	--------------	---

5. CALENDARIO Y HORARIO DE EJECUCIÓN:

El Servicio se prestará de lunes a sábado, ambos inclusive entre las 14,00 y las 15.30 h, durante el periodo establecido, quedando excluidos los domingos y días festivos regulados por la Comunidad de Madrid y otras fechas en las que el Departamento de Servicios Sociales pudiera determinar el cierre de los Centros de Mayores, en cuyo caso se dará comunicación al adjudicatario con una semana de antelación.

Los horarios indicados son los mínimos obligatorios de apertura al público, sin tener en cuenta el tiempo necesario para atender los servicios de preparación de alimentos, recogida y limpieza o cualquier otra tarea.

El distrito se reserva el derecho a modificar por causas justificadas las fechas y horarios establecidos, pudiendo incluso disponer, el cierre temporal en casos excepcionales. En cualquier caso las posibles modificaciones serán comunicadas al adjudicatario con la antelación suficiente, salvo circunstancias imprevistas y extraordinarias que lo impidan, no dando lugar, en ningún caso, a indemnización alguna a favor del adjudicatario.

6.- PRESUPUESTO DEL CONTRATO Y CRÉDITO EN QUE SE AMPARA:

El presupuesto base de licitación de la presente contratación administrativa asciende a TREINTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y DOS EUROS CON SETENTA Y TRES CÉNTIMOS (39.272,73 €) IVA excluido, al que corresponde por IVA -tipo 10%- la cuantía de TRES MIL NOVECIENTOS VEINTISIETE EUROS CON VEINTISIETE CÉNTIMOS (3.927,27 €), ascendiendo el presupuesto total de la presente contratación a la cantidad de CUARENTA MIL EUROS (43.200,00 €) IVA incluido, de acuerdo a la siguiente distribución por anualidades.

ANUALIDAD	IMPORTE	APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	SUBCONCEPTO
2017	19.800,00 €	231.03 PERSONAS MAYORES Y ATENCIÓN SOCIAL	227.99 Otros trabajos realizados por otras Empresas y Profesionales
2018	21.600,00 €	231.03 PERSONAS MAYORES Y ATENCIÓN SOCIAL	227.99 Otros trabajos realizados por otras Empresas y Profesionales
2019	1.800,00 €	231.03 PERSONAS MAYORES Y ATENCIÓN SOCIAL	227.99 Otros trabajos realizados por otras Empresas y Profesionales

7.-CONDICIONES GENERALES:

7.1 REQUISITOS SANITARIOS:

1.- La empresa del sector alimentario adjudicataria, realizará la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, manipulación y distribución con las garantías de higiene necesarias para preservar los alimentos durante su traslado, definirá igualmente sistemas eficaces de autocontrol adecuados de acuerdo con los principios ARCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos).

2.- Mantendrá las condiciones de limpieza adecuadas de las instalaciones. En este sentido, se debe dar cumplimiento a lo establecido en la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y/o bebidas (BOCM 02/04/1990), R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre. Normas de higiene para la elaboración,



Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/01/2001), Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) nº 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005, R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos y demás normativa aplicable.

3.- Cumplirá toda la legislación sanitaria sobre la manipulación e higiene aplicable a su actividad. Las personas manipuladoras de alimentos deberán acreditar estar en posesión del certificado acreditativo de su formación como manipulador de alimentos (R.D. 202/2000, de 11 de febrero, Decreto 10/2001, de 25 de enero), respetando las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma.

Asimismo, observarán la máxima pulcritud en su aseo personal, utilizando en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

Deberá evitarse tocar los alimentos con las manos, por ello se utilizará en la manipulación utensilios adecuados a cada tarea (pinzas, cucharas, etc.).

4.- Se distribuirán menús y platos acordes tanto en su condimentación como en la calidad de los productos con las necesidades de usuarios, estos serán previamente visados por un nutricionista, a fin de garantizar el aporte dietético y calórico adecuado.

Los menús deberán ser variados, nutritivos y elaborados con productos de calidad.

El adjudicatario dispondrá de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas y distribuidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios. Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación), durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

5.- Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).

El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.

6.- El personal destinado a la prestación de comedor, deberá poseer las autorizaciones sanitarias correspondientes para la función que realiza y comprometerse al cumplimiento de las reglamentaciones que ordena su actividad.

7.- Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente. Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.

8.- En la elaboración y presentación de los platos se tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- Se servirá a los comensales una dieta Tradicional Mediterránea, que incluya el consumo de una gran variedad de frutas y verduras, aceite de oliva, ingesta de legumbres, pescado, lácteos y consumo limitado de carnes.
- La dieta deberá ser "equilibrada" contribuyendo a al equilibrio entre la ingesta calórica y el gasto energético; "variada" incluyendo alimentos de todos los grupos y "moderada" buscando una moderación entre ciertos componentes que puedan producir patologías crónicas y degenerativas (azúcares refinados, sal y sodio, grasas saturadas, etc.)
- Se deberá mantener los hábitos alimenticios de las personas mayores, por lo que la dieta deberá incluir alimentos que los mayores conozcan y consuman habitualmente, agradables al paladar, con buena elaboración y presentación gastronómica.



Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018

Fecha:	13/10/2016	Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.
---------------	-------------------	--------------	---

- Los alimentos se presentaran en forma agradable y vistosa, eligiendo alimentos de fácil masticación. Las cantidades suministradas en cada plato se ajustarán a las características de los comensales.
- La elaboración de los platos se realizará, respetando en la medida de lo posible la cultura culinaria y las preferencias de las personas mayores.
- Se priorizarán los platos tradicionales en los que las legumbres y otros vegetales sean la base. Los guisos y estofados son preparaciones muy apreciadas por las personas mayores, deberán elaborarse con la mínima cantidad de grasa.
- Se limitarán las técnicas culinarias que incrementen el contenido graso de la dieta como las frituras, los rebozados industriales, empanados, preparaciones en salsa, precocinados, priorizando las elaboraciones al horno, a la plancha, al vapor, hervidos, al grill, etc. Se evitará las elaboraciones con exceso de grasas (mantequilla, nata, manteca, tocino)
- Moderación en la ingesta de sal y sodio, utilizando siempre sal yodada. Se usarán condimentos suaves y hierbas aromáticas para la elaboración de los platos.
- Se consumirá aceite de oliva no refinado, tanto para cocinar y condimentar.
- Con respecto a los tipos de alimentos, se limitará la ingesta de grasas, sustituyendo las grasas saturadas por grasas insaturadas, se aumentará el consumo de frutas, verduras, hortalizas, legumbres, cereales y frutos secos, preferentemente de temporada.
- Se priorizará el uso de carne blanca (pollo, pavo, conejo), moderando el consumo de carnes rojas y embutidos.
- Se limitará el consumo de azúcares, los productos lácteos serán preferentemente desnatados o semidesnatados (leche, yogures, quesos, etc.)
- Menú tipo:
 - 1er. Plato.- legumbres, arroz, patatas, verduras, etc.
 - 2º Plato.- Carne o pescado, huevos, legumbres (en función del primer plato). El segundo plato se acompañará siempre de una ensalada o guarnición que dependiendo del primer plato se elegirá entre verdura, patata o arroz). Las ensaladas se prepararán en trozos pequeños, con gran variedad de sabores y colores.
 - Postre.- Fruta natural y de temporada, con un nivel optimo de maduración.
 - Lácteo y/o café.- yogur, queso, cuajada, natillas, flan, helado, etc. Preferiblemente desnatado o semidesnatado.
El café que deberá servirse al menos dos veces por semana deberá ser procedente de un *comercio justo*
 - Pan.- Se ofrecerá a los comensales pan normal, pan integral y pan sin sal.

7.2 REQUISITOS TÉCNICOS:

1.- La prestación de comedor, consistirá en la comida del mediodía compuesta por menú normal o de régimen, formado por PRIMERO Y SEGUNDO PLATO CON GUARNICIÓN, PAN, AGUA, POSTRE Y PRODUCTO LACTEO y/o CAFÉ COMPLEMENTARIO, siendo el coste máximo por comida y día de **5,16 €, IVA incluido; (4,69 € más 0.47 € correspondientes al 10% de IVA).**

Junto al menú normal deben prepararse otros de régimen especial: diabéticos, hipertensos, celíacos, sin sal, etc., para aquellas personas que los necesiten siendo imprescindible presentar informe médico acreditativo y sin coste adicional para el usuario

Será de obligado cumplimiento por parte del adjudicatario la condimentación de la comida y ensaladas con aceite de oliva.

Se adaptará a las características nutricionales de las personas mayores (el normal) y en particular para aquellas que requieran de regímenes específicos a su particular situación dietética (blando) triturados, sin sal, ricos en fibra, diabetes, etc.



Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

2.- La empresa adjudicataria dispondrá de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos.

Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor. En especial lo relativo a la información sobre el contenido de alérgenos.

Los productos de comercio justo que se oferten deberán estar identificados con la etiqueta correspondiente (se adjunta ANEXO).

Todo el café ofertado debe de ser procedente de un Comercio Justo. Este tipo de café deberán estar producido y comercializado en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el art. 2 de la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245(INI)).

Respecto de la certificación de comercio justo se entenderá referida a productos de Comercio Justo, aquellos productos que hayan sido importados y distribuidos por Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por la Coordinadora Estatal de Comercio justo o por la Organización Mundial del Comercio justo (WFTO por sus siglas en inglés) o que porten el sello de comercio justo FAIRTRADE otorgado por la Asociación española de la certificación de Comercio Justo o la Organización internacional de la certificación de Comercio Justo que está reconocida por el sistema ISO con la certificación ISO 17065 (FLOCERT por sus siglas en inglés), cumplen dichos criterios, siendo ambas organizaciones reconocidas como de mayor implantación a nivel mundial. Asimismo, por Organizaciones de Comercio Justo además de las anteriores, están reconocidas hasta la fecha, las siguientes: Naturland Fair, EcoCert, Fair for Life y Símbolo de Pequeños Productores. Cualquier otra organización acreditada conforme a la descripción de la Resolución Europea o la certificación ISO 17065 se considerará como certificación semejante. No obstante el resto de los operadores económicos podrán acreditar la equivalencia con los estándares señalados por cualquier medio de prueba adecuado.

Documentación para su acreditación: Ficha técnica de cada producto de comercio justo con el sello, etiqueta o certificación equivalente. (Se adjunta ANEXO)

Durante las inspecciones periódicas por parte de los servicios correspondientes se podrá solicitar la acreditación de los referidos productos.

El adjudicatario del contrato estará obligado a comunicar de forma visible a los usuarios del servicio que se dispensan productos de Comercio Justo y en qué consisten los mismos.

3.- Los menús tendrán una variación quincenal mínima, evitando que se repitan los platos en este periodo asegurando su publicación semanal a los usuarios (paneles informativos de los comedores municipales), así como la información mensual a la Coordinadora de los Centros de Mayores; señalando el aporte nutricional de forma detallada.

El adjudicatario ofrecerá dos menús especiales al año con motivo de las fiestas de Navidad y Año Nuevo, en los días previos al (24 y 31 de Diciembre), que contendrán productos de temporada y tradicionales.

4.- El servicio de comedor comenzará a las 14:00 horas sin perjuicio de que la cocina y comedor queden a disposición de la empresa adjudicataria para la preparación del mismo a partir de las 13:00 horas de la mañana.

La Administración contratante se reserva la facultad de modificar dicho horario, en atención al interés público y cuando así lo considere necesario.

5.- El contratista realizará los trabajos preparatorios relativos a sus funciones, con el tiempo suficiente para garantizar el correcto desarrollo de los mismos.

6.- La Empresa adjudicataria aportará el personal necesario para llevar a cabo la prestación correcta de este Servicio, entendiendo como personal mínimo el siguiente: El personal asignado a la



Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

prestación de comedor, será de dos personas por cada Comedor de Mayores para recepción de la comida diaria, montaje y recogida de mesas, limpieza diaria tras la prestación y la atención de los comensales. Se apoyará con personal complementario, en cada uno de los Centros, cuando el número de comensales sea superior a 40.

El personal deberá estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos y deberá acreditar experiencia no inferior a un año en trabajos de características similares a las del presente contrato. La acreditación se realizará mediante la presentación del "Currículum Vitae".

Para comidas especiales, como Navidad y Semana de Mayores, el adjudicatario aportará personal de refuerzo.

Todo el personal de la empresa adjudicataria adscrito al servicio deberá disponer de una tarjeta de identificación plastificada diferente a la tarjeta corporativa de los empleados municipales. Dicha identificación será expedida por la empresa y en ella se harán constar el nombre y apellidos del trabajador, el nombre y/o logo de la empresa a la que pertenece y la categoría profesional. Dicha tarjeta irá validada por el Distrito y por el representante del contratista ante el Ayuntamiento o responsable máximo.

Todo el personal la llevará siempre visible en los lugares donde esté desarrollando su labor profesional. En cualquier caso deberá mostrar su tarjeta de identificación cuando le sea requerida por la persona encargada o responsable del edificio de que se trate.

7.- La empresa adjudicataria se responsabilizará del cobro diario de la aportación económica del usuario, siendo la diferencia, hasta completar el precio del menú, abonada mensualmente por la Junta Municipal de Arganzuela, en concepto de gestión y puesta en funcionamiento del servicio.

Los usuarios del comedor abonarán semanalmente el coste de las comidas de las que van a hacer uso, pudiendo anular comidas como mínimo el día anterior.

8.- El adjudicatario se hará cargo de aquellas averías, que por el uso, se produzcan en los electrodomésticos, de propiedad municipal, que se utilizan a diario para la prestación de comedor (lavavajillas, mesa caliente, microondas, etc.). No se podrán realizar cambios en el local o en las instalaciones del comedor, salvo casos de necesidad técnica debidamente justificadas y aprobadas por los técnicos municipales. Cualquier reparación que precisen las instalaciones citadas deberán contar con el permiso municipal, disponiendo de un técnico municipal para la elaboración del correspondiente proyecto con el Plan de Seguridad y la Póliza de seguros que cubra el local y los daños a terceros.

9. Serán por cuenta del adjudicatario, durante el periodo de ejecución del contrato, el mantenimiento de las instalaciones en relación a la limpieza, higiene, seguridad y ornato. La limpieza incluye: cocina, cuarto frío, cámaras, cuarto de basuras, zona de lavado, office, barra y de todos los utensilios destinados a la prestación. Así mismo será responsabilidad del adjudicatario la conservación y reposición del menaje preciso para el desarrollo de la actividad. (Se adjunta ANEXO DE INVENTARIO).

10.-El responsable de este contrato es la Coordinadora de los Centros Municipales de Mayores, a la que corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada. Asimismo, llevará a cabo las tareas de coordinación técnica con la empresa contratista.

11.- La empresa contratista deberá designar un responsable de la misma que actúe como interlocutor con el Ayuntamiento y, en particular, con el responsable del contrato, y que al mismo tiempo, garantice que la empresa cumple con sus obligaciones contractuales. Asimismo, la empresa contratista deberá designar un sustituto para supuestos de ausencia de dicho responsable

Departamento de Servicios Sociales

C/ Guillermo de Osmá 14 - 28045 MADRID

Firmado por: JOSE JAVIER LORENTE AGUADO

Cargo: JEFE DE SECCIÓN DE CONTRATACIÓN DE ARGANZUELA

Fecha: 13-10-2016 14:02:33



Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

12.- La entidad adjudicataria aportará mensualmente al Coordinador de los Centros de Mayores una relación detallada de los comensales participantes y de las incidencias surgidas durante el desarrollo de la prestación de comedor.

13.- El coordinador de los Centros Municipales de Mayores se reserva la facultad de inspeccionar en cualquier momento el desarrollo de la prestación pudiendo variar aquello que no suponga modificación sustancial de los pliegos de condiciones y siendo dichas variaciones de obligado cumplimiento para el Adjudicatario.

14.- Así mismo el coordinador de los Centros Municipales de Mayores se reserva la facultad de exigir el cambio de un profesional cuando existan razones suficientes que lo justifiquen debiendo el adjudicatario solicitar la previa conformidad de la Junta Municipal para llevar a cabo los cambios que el proponga.

15.- A lo largo del desarrollo del contrato el adjudicatario deberá someterse en todo momento, a las instrucciones, directrices u observaciones que se le formule el Coordinador de los Centros Municipales de Mayores, adscrito al Departamento de Servicios Sociales.

16.- El adjudicatario establecerá medidas técnicas de evaluación del grado de satisfacción de los usuarios y responsables del Departamento de Servicios Sociales.

17.- El adjudicatario percibirá de los usuarios, el importe del menú, autorizados anualmente por el distrito y revisados anualmente en función del incremento del IPC. El precio del menú deberá estar colocado de forma visible en la instalación del comedor.

8.-CLÁUSULAS SOCIALES:

La entidad adjudicataria deberá contemplar las siguientes obligaciones:

- Los servicios objeto del contrato han de desarrollarse respetando las normas sociolaborales vigentes en España y en la Unión Europea.
- Deberá tenerse en cuenta la Convención de Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con diversidad funcional, así como los criterios de accesibilidad universal y de diseño universal o diseño para todas las personas, tal y como son definidos estos términos en el TRLGDPD.
- Deberá incorporarse la perspectiva de género, evitándose en todo momento el uso de lenguaje e imágenes sexistas.

En toda la documentación, publicidad, imagen o materiales que deban aportar los licitadores o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberá hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas, y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

- La empresa adjudicataria tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que pueden afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras. Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:
 - La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
 - La formación e información en materia preventiva a las personas adscritas a la ejecución del contrato.





Código de verificación : PYe6801c788c4ed3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://www-2.madrid.es/verificacionCover/CodigoCOVE.jsp?codigo.verificacion=PYe6801c788c4ed3>

Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

- El justificante de la entrega de equipos de protección individual que, en su caso, sean necesarios.

La empresa adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de estos extremos mediante la documentación que corresponda en cada caso, dado que la actuación a realizar en materia de prevención de riesgos laborales dependerá de la naturaleza de la prestación constitutiva del objeto del contrato.

- La empresa adjudicataria deberá acreditar mediante declaración responsable la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato. Esta obligación se extenderá a todo el personal subcontratado por la empresa adjudicataria principal destinada a la ejecución del contrato.
- La empresa adjudicataria deberá adoptar, al inicio de la ejecución del contrato, las medidas legales preventivas pertinentes para evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños al personal municipal o a los ciudadanos en general.
- Con carácter previo a la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar un informe relativo al cumplimiento de las obligaciones sociales exigidas en este PPTP.
- Es condición especial de ejecución tener a disposición documentación completa y verificable sobre los trabajadores y trabajadoras empleados, a presentarla al órgano de contratación cuando este lo requiera y a advertir a las personas trabajadoras sobre la posibilidad de una inspección por parte de dicho órgano

9.- FORMA DE PAGO DEL PRECIO:

Los pagos se realizarán mediante presentación de facturas mensuales, en función del número de comidas efectivamente servidas, con detalle de las mismas, conformadas por La Jefe de Departamento de Servicios Sociales.

10.- SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN POR PARTE DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES DE ARGANZUELA:

El adjudicatario deberá seguir las instrucciones y directrices que, respetando las cláusulas de este Pliego, le dé el Coordinador de los Centros Municipales de Mayores, por tratarse del responsable del contrato, designado por el Concejal Presidente, como encargado de la supervisión de la prestación.

11.- RELACIONES JURÍDICAS CON EL ADJUDICATARIO:

Se entiende, en todo caso, que no existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y el Ayuntamiento de Madrid, por cuanto que aquél queda expresamente sometido al poder direccional y de organización de la empresa adjudicataria en todo ámbito y orden legalmente establecido y siendo, por tanto, ésta la única responsable y obligada al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria, por cuanto dicho personal en ningún caso tendrá vinculación jurídico-laboral con el Ayuntamiento de Madrid, y ello con independencia de las facultades de control e inspección que legal y contractualmente correspondan al mismo.

El adjudicatario organizará su personal de modo que cubra en todo momento las necesidades de funcionamiento de los Centros debiendo, en todo caso, proceder a la sustitución inmediata de las ausencias del personal a su cargo, independientemente de la causa de las mismas, con objeto de que no se interfiera en la prestación. Cualquier sustitución del personal deberá mantener iguales condiciones en cuanto a la categoría, formación y experiencia del trabajador sustituido.

12.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

Departamento de Servicios Sociales

C/ Guillermo de Osma 14 - 28045 MADRID

Firmado por: JOSE JAVIER LORENTE AGUADO

Tel: 91 5474584

Fecha: 13-10-2016 14:02:33

Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Además de las obligaciones contenidas en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público 3/2011, de 14 de octubre, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

1. Cumplir cuantas normas de seguridad social afecten al personal adscrito a la prestación de comedor y dependiente de la empresa contratista a todos los efectos y estar al corriente en el cumplimiento de sus deberes fiscales con el Estado, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid, debiendo satisfacer en relación con este último cuantos derechos, contribuciones, arbitrios en general le correspondan.
2. El adjudicatario deberá retirar, de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza, cubierto, etc. que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad de la prestación, procediéndose de forma, asimismo inmediata, a su reposición.
3. Mantener en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato las instalaciones objeto del presente contrato, durante todo el período de vigencia del mismo.
4. La prestación de comedor, de manera regular y continuada, salvo que se disponga el cierre de Centro por alguna causa justificada.
5. Colocar y mantener en lugar visible el precio del menú aprobado y sellado por la Concejala del Distrito, así como las hojas de reclamaciones.
6. No utilizar para la prestación de comedor, otras fuentes de energía distintas de las establecidas en las instalaciones, adoptar las medidas correctoras precisas para evitar que los posibles humos y olores puedan producir molestias a los usuarios. Serán de cuenta del Ayuntamiento el consumo de agua y electricidad preciso para el desarrollo de la prestación.
7. Presentar en el Departamento de Servicios Sociales, al menos con una semana de antelación al mes de que se trate, la relación mensual de los menús que pretenda distribuir durante ese período, detallando la calidad y el aporte nutritivo de los platos que se incluyan, dando la debida publicidad de los mismos a los usuarios, mediante la entrega de dicha relación a la Coordinadora de los Centros Municipales de Mayores.
8. Semestralmente se llevaran a cabo encuestas de evaluación, y control de la calidad a los usuarios cuyos resultados serán valorados por el Coordinador de los Centros de Mayores adscrito al Departamento de Servicios Sociales.
9. El personal que el adjudicatario emplee para la ejecución del contrato deberá ofrecer buena presencia, permanecer de forma continuada debidamente aseado, uniformado e identificado.
10. Asimismo, el personal del adjudicatario está obligado a actuar con cortesía, amabilidad y buen trato con los usuarios.
11. La Administración se reserva el derecho de exigir del adjudicatario la sustitución del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga el normal funcionamiento del Centro donde se ubica el local objeto de explotación mediante el contrato adjudicado.

13.- INSPECCIONES:

Los Servicios Técnicos y Sanitarios Municipales del Distrito, cuando lo consideren oportuno, y sin necesidad de previo aviso, podrán controlar el funcionamiento, limpieza y conservación de instalaciones y equipo, controlar el origen y calidad de las materias primas y de las comidas elaboradas y tomar las medidas que estime pertinentes al respecto, así como realizar cualquier tipo de inspección a través de los órganos competentes.



Nº Expte:	300/2016/ 01179
ÁREA / CONCEJALÍA / JMD:	DISTRITO DE ARGANZUELA
Servicio Promotor:	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES.
Objeto:	SERVICIO DE COMEDOR CON PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE MAYORES DEL DISTRITO DE ARGANZUELA AÑOS 2017-2018
Fecha:	13/10/2016
Doc.:	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

14.- DESALOJO:

Al término de la vigencia del presente contrato, bien sea por cumplimiento del plazo o por cualquiera de las causas previstas en el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, el adjudicatario se obliga a dejar libre y a disposición del Distrito de Arganzuela los bienes e instalaciones objeto de la utilización, dentro del plazo de 1 día a contar desde la fecha de finalización o de notificación de la resolución de que se trate sin necesidad de requerimiento previo.

El adjudicatario reconoce la potestad del Ayuntamiento de Madrid para acordar y ejecutar el lanzamiento por propia autoridad y sin necesidad de apercibimiento alguno, cuando, transcurrido el plazo indicado, los bienes no hayan quedado a libre disposición del Distrito, siendo a costa del adjudicatario todos los gastos que se deriven del mismo.

15.- CONFIDENCIALIDAD, PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

El contratista deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato, o que por su propia naturaleza deba ser tratada como tal.

La empresa adjudicataria y su personal están obligados a guardar secreto profesional respecto a los datos de carácter personal de los que hay podido tener conocimiento por razón de la prestación del contrato, obligación que subsistirá aún después de la finalización del mismo, de conformidad con el artículo 10 de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, de 13 de diciembre de 1999.

El adjudicatario deberá formar e informar a su personal de las obligaciones que en materia de protección de datos estén obligados a cumplir en el desarrollo de sus tareas para la prestación del contrato, en especial las derivadas del deber de secreto, respondiendo la empresa adjudicataria personalmente de las infracciones legales en que por incumplimiento de sus empleados se pudiera incurrir.

16.- PUBLICIDAD:

En la difusión y publicidad que se haga en cualquiera de las actividades llevadas a cabo en el marco de este contrato, aparecerán el Ayuntamiento y la entidad adjudicataria en el orden que establecen los criterios que se citan a continuación:

En el material utilizado como medio de difusión de la prestación de comedor, aparecerá en lugar prominente el nombre del mismo y el logotipo del Ayuntamiento de Madrid y en la parte posterior en el lado izquierdo inferior las palabras: "Gestiona: entidad adjudicataria".

En todo caso, cualquier material que se edite desde el presente programa deberá contar con el visto bueno y aprobación del Ayuntamiento de Madrid.

En Madrid, a 13 de octubre de 2016



La Jefa de Sección de Coordinación de Centros
Adjunta al Dept. de Serv. Sociales.

Fdo. M^a Asunción Campo García

